13.011 Halušky so syrom a smotanou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka hrubá	5,50	5,50	7,50	7,50	9,00	9,00	11,50	11,50
vajcia	8	0,40	12	0,60	16	0,80	20	1,00
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,25	0,25
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
syrokrém	2,50	2,50	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00
smotana kyslá	1,50	1,50	2,30	2,30	2,80	2,80	3,50	3,50
slanina údená bez kože			1,30	1,30	1,60	1,60	2,00	2,00
pažítka	0,10	0,07	0,12	0,09	0,15	0,10	0,15	0,10
maslo	1,00	1,00						
hmotnosť porcie v g	160		210		240		310	

Receptúra

Výrobný postup

Z múky, časti soli, vajec a vody pripravíme cesto, z ktorého cez sito pretláčame do vriacej, osolenej vody menšie halušky. Necháme zovrieť, vyberieme, prepláchneme vodou, pomastíme olejom, premiešame so syrokrémom, ktorý rozmiešame so smotanou. Pri podávaní každú porciu polejeme opraženou slaninou a posypeme dobre umytou posekanou pažítkou. V materskej škole polievame rozpusteným maslom. Pri menšom počte stravníkov rozmiešaným syrokrémom polievame každú porciu osobitne.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1391	334	8,89	15,0	1,2	39,6	1,6	131,3	0,7	0,129	0,0	0,1	0,4	0,6
B	1745	419	13,43	15,7	1,8	54,0	2,2	193,8	1,0	0,117	0,1	0,1	0,5	0,8
C	2104	505	16,05	19,2	2,5	64,7	2,6	226,5	1,3	0,139	0,1	0,2	0,6	1,0
D	2678	643	20,49	24,2	3,1	82,7	3,3	291,5	1,6	0,177	0,1	0,2	0,6	1,3